

DAFTAR PUSTAKA

- Abdou, ES., Nagy, KSA., Elsabee, MZ. 2008. Extraction And Characterization Of Chitin And Chitosan From Local Sources. *Bioresources Technology* 99(5): 1359-1367.
- Adeniyi, D. O., S. B., Adenuga, O. O., dan Dongo, L. N. 2011. Physiological Studies Of Fungi Complexes Associated With Cashew Diseases. *International Journal of Agriculture and Biology Sci.* 6:34-38.
- Ahmad, U., E. Darmawati dan N.R. Refillia. 2014. Kajian Metode Pelilinan Terhadap Umur Simpan Buah Manggis (*Garcinia mangostana*) Semi-Cutting Dalam Penyimpanan Dingin. *Jurnal Ilmu Pertanian Indonesia (JIPI)*. 19(2):104-110.
- Aider, M. 2010. Chitosan Application For active Bio-Based Films Production And Potential In The Food Industry: Review. *Food Sci Technol-LEB* 43, p. 837842.
- Aini, S.N., R. Kusmiadi dan Napsiah. 2019. Penggunaan Jenis Dan Konsentrasi Pati Sebagai Bahan Dasar *Edible Coating* Untuk Mempertahankan Kesegaran Buah Jambu Cincalo (*Syzygium samarangense* [Blume] Merr.& L.M. Perry) Selama Penyimpanan. *Jurnal Bioindustri*. 1(2):186-202.
- Akilie, MS. 2021. Kombinasi Suhu Rendah Dan Lama Penyimpanan Terhadap Sifat Fisik Buah Pepaya California (*Carica papaya* L.). *Jurnal Fateta*. Vol 3(1). ISSN: 2620-4738.
- Alexandra, Yongki., Nurlina. 2014. Aplikasi *Edible Coating* Dari Pektin jeruk Songhi Pontianak (*Citrus Nobilis Var Microcarpa*) Pada Penyimpanan Buah Tomat. *JKK*. Vol 3(4): 11-20. ISSN: 2303-10771.
- Alhassan, N. dan A.A. Rahaman. 2014. Technology And Application Of Edible Coatings For Reduction Of Losses And Extension Of Shelf Life Of Cantaloupe Melon Fruits. *International Journal of Scientific and Technology Reserach* 3(11): 241–246.
- Ali, A., M. Maqbool., S. Ramachandran and P. G. Alderson. 2010. Gum Arabic As A Novel Edible Coating For Enhancing Shelf- Life And Improving Postharvest Quality Of Tomato (*Solanum lycopersicum* L.) Fruit. *Postharvest Biol. and Technol.* 58(1): 42-47.
- Ali, A., Muhammad, M.T.M., Sijam, K. and Siddiqui, Y. 2011. Effect of Chitosan Coatings On The Physicochemical Characteristics Of Eksotika II Papaya (*Carica papaya* L.) Fruit During Cold Storage. *Food Chemistry* 124(2): 620-626.
- Anandito, R. B. K., Edhi Nurhartadi., Akhmad Bukhori. 2012. Pengaruh Gliserol Terhadap Karakteristik *Edible Film* Berbahan Dasar Tepung Jali (*Coix lacryma-jobi* L.). *Jurnal Teknologi Hasil Pertanian*. Vol. V(2).

- Angelia, Ika Okhtora. 2022. Mempertahankan Mutu Kandungan Vitamin C Dan Umur Simpan Pada Tomat (*Solanum Lycopersicum*) Dengan Pelapisan Lilin Lebah. JVST. Vol 1(2). Hal. 58 – 61.
- Anonim. 2006. Ebook Pangan : Teknologi Pengawetan Bahan Segar.
- Ayunita, N. M. E., IN. S Miwada., S. A. Lindawati. 2014. Respon Konsumen Terhadap Masa Simpan Bakso Yang Dikemas Dengan *Edible Coating* Berbahan Gelatin Dari Kulit Kaki Ayam. Journal of Tropical Animal Science. Vol 2 (3): 487-500.
- Azene, M., Workneh, T.S. & Woldetsadik, K. 2014. Effect of Packaging Materials And Storage Environment On Postharvest Quality Of Papaya fruit. Journal of Food Science and Technology. 51(6), 1041– 1055.
- Badan Pusat Statistik Jakarta Pusat. 2020. Produksi Tanaman Buah-buahan 2020. Jakarta Pusat : Badan Pusat Statistik.
- Baldwin, E. A., R. H., & Jinhe, B. 2012. Edible Coatings and Films to Improve Food Quality. New York: CRC. Press.
- Chailoo, M.J. dan Asghari, M.R. 2011. Hot Water And Chitosan Treatment For The Control Of Postharvest Decay In Sweet Cherry (*Prunus avium* L.) cv. Napoleon (Napolyon). Jurnal of Stored Products and Postharvest Research 2(7): 135-138.
- Dahlan, S.A., M, L., & Yusuf, H. 2014. “Uji Karakteristik fisik dan Kimia pada Buah stroberi (*Fragaria* L.) dengan Pembekuan Cepat Menggunakan Metode Pencelupan pada Nitrogen Cair”. Jurnal Bioproses Komoditas Tropis. Vol. 2. No.2. Hal. 132.
- Das, D.K., Dutta, H. and Mahanta, C.L. 2013. Development of a Rice Starch-Based Coating With Antioxidant And Microbe-Barrier Properties And Study Of Its Effect On Tomatoes Stored At Room Temperature. LWT-Food Science and Technology 50(1): 272-278.
- Direktorat Gizi Departemen Kesehatan RI. 2012. Daftar Komposisi Bahan Pangan. Bhatara Karya Aksara. Jakarta.
- Elsabee M. Z, Abdou E. S. 2013. Chitosan Based Edible Film Sand Coatings: A review. Mater Sci Eng C Mater Biol Appl 33. p. 1819-1841.
- Firmansyah, Y., R. Efendi dan Rahmayuni. 2016. Pemanfaatan Kitosan Untuk Memperpanjang Umur Simpan Buah Pepaya Varietas California. Sagu. 15(2): 11–20.
- Gilian, T., Priscillia, P., Febby J. P., Rachel B., Gelora H. A. 2019. Pengaruh *Edible Coating* Jenis Pati Terhadap Mutu Buah Tomat Selama Penyimpanan. Jurnal Teknologi Pertanian. Vol. 8(1): 29-33. ISSN 2620-9721.

- Gol, N. B., Patel, P. R. and Rao, T. V. R. 2013. Improvement of Quality And Shelf-Life Of Strawberries With Edible Coatings Enriched With Chitosan. *Postharvest Biol. Technol.* 85. p. 185-195.
- Gomez, K.A dan A.A. Gomez. 2010. *Prosedur Statistik Untuk Penelitian Pertanian*. Jakarta, UI press.
- Gunaeni, N., Purwati, E. 2013. Uji Ketahanan Terhadap Tomato Yellow Leaf Curl Virus pada Beberapa Galur Tomat. *J. Hort.* Vol 23(1).
- Hanif, Zainuri., Huriin, Husna. 2014. Perbandingan Atribut Mutu Buah Stroberi yang Beredar di Pasar Tradisional dan Modern di Malang dan Yogyakarta, *Prosiding Seminar Nasional Perhorti*: 469-476.
- Hendrawan, Yusuf., Sumardi H. S., Nabila Az-Zalikhah Ilham. 2017. Pengaruh Konsentrasi Ekstrak Cincau Hijau (*Premna Oblongifolia* L.) Sebagai *Edible Coating* dan Lama Pencelupan terhadap Kualitas Stroberi (*Fragaria* Sp.). *Jurnal Keteknikan Pertanian Tropis dan Biosistem*. Vol 5(1):35-48.
- Herliany, NJ., Santoso, J., Salamag, E. 2013. Karakteristik Biofilm Berbahan Dasar Karagenan. *Jurnal Akuatika*. Vol 4 (1).
- Hilma., Fatoni, A., Sari, DP. 2018. Potensi Kitosan sebagai *Edible Coating* pada Buah Anggur Hijau (*Vitis vinifera* Linn). *Jurnal Penelitian Sains*. Vol 20(1).
- Hossain, M.S., dan Iqbal A., 2016. Effect of Shrimp Chitosan Coating On Postharvest Quality Of Banana (*Musa sapientum* L.) Fruits. *International Food Research Journal* 23 (1). p.277-283.
- Irkin. R dan M. Guldas. 2014. Chitosan Coating Of Red Table Grapes And Fresh-Cut Honey Melons To Inhibit *Fusarium Oxysporum* Growth. *Journal of Food Processing and Preservation*, vol. 38. Issue. 4. p.1948– 1956.
- Isnawati, Noor., Wahyuningsih., Erfanur Adlhani. 2015. Pembuatan Kitosan Dari Kulit Udang Putih (*penaeus merguensis*) Dan Aplikasinya Sebagai Pengawet Alami Untuk Udang Segar. *Jurnal Teknologi Agro-Industri*. Vol. 2(2).
- Jianglian. D, dan Z. Shaoying. 2013. Application of Chitosan Based Coating In Fruit And Vegetable Preservation: A review. *J Food Process Technol*. Vol 4: 227. Issue 5. ISSN 2157-7110.p.1-4.
- Johansyah, A., E. Prihastanti dan E. Kusdiantini. 2014. Pengaruh plastik pengemas Low Density Polyethylene (LDPE), High Density Polyethylene (HDPE) dan Plypropilen (PP) terhadap pudaan kemantangan buah tomat (*Solanum lycopersicum*). *Buletin Anatomi dan Fisiologi*. 22(1): 46- 57.
- Julianti, E. dan M. Nurminah. 2006. *Buku Ajar Teknologi Pengemasan*. Medan: Universitas Sumatra Utara-Press.

- Kalsum, U., Sukma, D., Susanto, S. 2018. Pengaruh Kitosan Terhadap Kualitas Dan Daya Simpan Buah Tomat (*Solanum lycopersicum* L.). Jurnal Pertanian Presisi. Vol 2(2).
- Karina, A.R. S. Trisnowati, D. Inradewa. 2012. Pengaruh Macam dan Kadar Kitosan Terhadap Umur Simpan dan Mutu Buah Stroberi (*Fragaria x ananassa* Duch.). Fakultas Pertanian Universitas Gadjah Mada. Yogyakarta.
- Kartika, Ela., Ramal Yusuf., Abd. Syakur. 2015. Pertumbuhan Dan Hasil Tanaman Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.) Pada Berbagai Persentase Naungan. e-J. Agrotekbis 3 (6) : 717- 724. ISSN 2338-3011.
- Kenawi, M.A., M. M. A. Zaghlul dan R. R. Abdel-Salam. 2011. Effect of Two Natural Antioxidants In Combination With Edible Packaging On Stability Of Low Fat Beef Product Stored Under Frozen Condition. Biotechnology in Animal Husbandry, 27 (3): 345-356.
- Khalifa. I, Barakat. H, El-Mansy. H. A, Soliman. S. A. 2016. Improving The Shelf-Life Stability Of Apple And Strawberry Fruits Applying Chitosanincorporated Olive Oil Processing Residues Coating. Food Packag. Shelf Life. 9. p.10–19.
- Kusniati, D. 2011. Kajian Pengaruh Tipe Ventilasi Dan Suhu Penyimpanan Terhadap Perubahan Mutu Buah Alpukat (*Persemeaamericana*, Mill) Dan Sebaran Suhu Dalam Kemasan. Skripsi. Fakultas Teknologi Pertanian. IPB.
- Lospiani, N.P.N., I.M.S. Utama dan I.A.R.P. Pudja. 2017. Pengaruh Lama Waktu Cekaman Anaerobik dan Konsentrasi Emulsi Lilin Lebah Sebagai Bahan Pelapis Terhadap Mutu dan Masa Simpan Buah Tomat. Jurnal Beta (Biosistem dan Teknik Pertanian). 5(2): 9–19.
- Mantilla N, Castell-Perez. M. E, Gomes. C, Moreira. R. G. 2013. Multilayered Antimicrobial Edible Coating And Its Effect On Quality And Shelf-Life Of Fresh-Cut Pineapple (*Ananas comosus*). Food Sci Technol 51. p. 37-43.
- Marzuki, Q., Khabibi., Nor Basid A. Prasetya. 2013. Pemanfaatan Limbah Kulit Udang Windu (*Penaeus monodon*) Sebagai *Edible Coating* Dan Pengaruhnya Terhadap Kadar Ion Logam Pb(Ii) Pada Buah Stroberi (*Fragaria x ananassa*). Jurnal Kimia Vol 1(1). Hal 232-239.
- Meindrawan, B., N. E. Suyatma., T. R. Muchtadi dan E. S. Iriani. 2017. Aplikasi Pelapis Bionanokomposit Berbasis Karagenan Untuk Mempertahankan Mutu Buah Mangga Utuh. Jurnal Keteknikan Pertanian 5 (1): 89-96.
- Mudyantini, W., Santoso, S., Dewi, K., & Bintoro, N. 2017. Effects of Chitosan Coating and Storage Temperature on Physical Characteristic of Sapodillas (*Manilkara achras* (Mill). Fosberg). Agritech. Vol 37(3): 343-351.
- Murni, S.W., Harso Pawignyo., Desi. W., Novita Sari. 2015. Pembuatan *Edible Film* dari Tepung Jagung (*Zea Mays* L.) dan Kitosan. Prosiding Seminar

- Nasional Teknik Kimia “Kejuangan” Pengembangan Teknologi Kimia untuk Pengolahan Sumber Daya Alam Indonesia. ISSN 1693-4393.
- Nasution, I. S., Yusmanizar dan Melianda, K. 2012. Pengaruh Penggunaan Lapisan Edibel (*Edible Coating*) Kalsium Klorida dan Kemasan Plastik terhadap Mutu nanas (*Ananas cosmosus* Merr.) Terolah Minimal. Jurnal Teknologi dan Industri Pertanian Indonesia. Vol 4(2).
- Nisah, K dan Y.M. Barat. 2019. Efek *Edible Coating* Pada Kualitas Alpukat (*Persea americana* Mill.) selama penyimpanan. 1(1):11-17.
- Nofriati, Desy. 2018. Penanganan Pascapanen Tomat. Balai Pengkajian Teknologi Pertanian Jambi Badan Penelitian Dan Pengembangan Pertanian Kementerian Pertanian.
- Novita, M., Satriana, Martunis, S. Rohaya, dan E. Hasmarita. 2012. Pengaruh Pelapisan Kitosan Terhadap Sifat Fisik dan Kimia Tomat Segar Pada Berbagai Tingkat Kematangan. Jurusan Teknologi Hasil Pertanian, Fakultas Pertanian, Universitas Syiah Kuala. Banda Aceh.
- Nopita Sari, Rita., Dwi Dian N., dan Cicih Sugianti. 2015. Pengaruh Konsentrasi Tepung Karagenan Dan Gliserol Sebagai *Edible Coating* Terhadap Perubahan Mutu Buah Stroberi (*Fragaria X Ananassa*) Selama Penyimpanan. Vol 4 (4): 305-314.
- Nuraini, A., R. Ibrahim dan L. Rianingsih. 2014. Pengaruh Penambahan Konsentrasi Sumber Karbohidrat Dari Nasi Dan Gula Merah Yang Berbeda Terhadap Mutu Bekasam Ikan Nila Merah (*Oreochromis niloticus*). Jurnal Saintek Perikanan. 10(1):19-25.
- Nurhayati., Agusman. 2011. *Edible Film* Kitosan dari Limbah Udang sebagai Pengemas Pangan Ramah Lingkungan. Jurnal Balai Besar Riset Pengolahan Produk dan Bioteknologi Kelautan dan Perikanan. Vol 6(1): 38-44.
- Nurun Hinayah, Anisa. 2016. Pelapisan Kitosan Pada Buah Stroberi (*Fragaria Vesca*) Sebagai Upaya Memperpanjang Umur Simpan. Jurnal Inovasi Proses. Vol 1 (1). ISSN: 2338-6452.
- Pah, Y. I., Sutrisno, S. M., Emmy Darmawati. 2020. Aplikasi *Coating* Gel Lidah Buaya pada Karakteristik Kualitas Buah Alpukat dalam Penyimpanan Suhu Ruang. Jurnal Keteknikan Pertanian. Vol 8(3), p 105-112. P-ISSN 2407-0475 E-ISSN 2338-8439.
- Perkasa, B.H., Joni.K., Erni.S.M. 2021. Optimasi Penambahan Kitosan Dan Lama Perendaman Terhadap Fisikokimia Cabai Keriting (*Capsicum Annuum* L.) Menggunakan Rsm. Jurnal Pangan dan Agroindustri 9(1): 13-24.
- Pinayungan, Eviliany., Syamsuddin., Rita Hayati. 2021. Pengaruh Konsentrasi Gel Lidah Buaya dan Lama Pencelupan terhadap Kualitas Buah Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill.). Jurnal Ilmiah Mahasiswa Pertanian. Vol 6 (4). ISSN: 2614-6053.

- Prastya, O. A., I. M. S. Utama dan N. L. Yulianti. 2015. Pengaruh Pelapisan Emulsi Minyak Wijen Dan Minyak Sereh Terhadap Mutu Dan Masa Simpan Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill). Jurnal BETA 3(1): 1-10.
- Pusat Data dan Sistem Informasi Pertanian. 2020. Statistik Konsumsi Pangan Tahun 2020.
- Putra, S. H. 2022. Pengolahan Pasca Panen Buah Tomat (*Solanum Lycopersicum*) Menggunakan Dengan *Edible Coating* Berbahan Dasar Pati Talas (*Colocasia Esculenta*). Jurnal Ilmiah Pertanian. Vol 18(1). ISSN 2301-6442.
- Rahayu, L. H., Purnavita, S., 2007. Optimasi Pembuatan Kitosan dari Limbah Cangkang Rajungan (*Portunus pelagicus*) untuk Adsorben Ion Logam Merkuri. Reaktor. Vol 11(1):45-49.
- Rahmawati, Z. K., Indro Prastowo. 2018. Pengaruh *Edible Coating* Dari Cangkang Udang Vannamei Untuk Mempertahankan Kualitas Buah Stroberi (*Fragaria vesca* L.). Prosiding Seminar Nasional VI Hayati. ISBN: 978-602-61371-2-8.
- Romanazzi, G., Feliziani, E., Santini, M. and Landi, L. 2012. Effectiveness of Postharvest Treatment With Chitosan And Other Resistance Inducers In The Control Of Storage Decay Of Strawberry. Postharvest Biology and Technology 75:24–27.
- Rozana, D. Perdana dan O.N. Sigiuro. 2021. Simulasi Transportasi Tomat Dan Perubahan Mutu Tomat Selama Penyimpanan. Jurnal Of Food Technology and Agroindustry. 3(1):13-20.
- Rusman, N. H. 2019. Potensi Limbah Kulit Buah Sebagai Bahan Baku Dalam Pembuatan *Edible Film*. Jurnal Penelitian dan Pengembangan Agrokompleks.
- Sembiring, N.N. 2019. Pengaruh Jenis Bahan Pengemas Terhadap Kualitas Produk Cabai Merah (*Capsicum annum* L.) Segar Kemasan Selama Penyimpanan Dingin. Tesis. Universitas Sumatera Utara. Medan.
- Simpson., 2010. Respon Pertumbuhan dan Produksi Tomat Terhadap Pemberian Pupuk Organik. Skripsi. Universitas Sumatera Utara.
- Sitorus, R.F., T. Karo-Karo dan Z. Lubis. 2014. Pengaruh Konsentrasi Kitosan Sebagai *Edible Coating* dan Lama Penyimpanan Terhadap Mutu Buah Jambu Biji Merah. Jurnal Rekayasa Pangan dan Pertanian . 2(1): 37–46.
- Sobari, E. 2018. Teknologi Pengolahan Pangan. Penerbit Andi. Yogyakarta
- Soesiladi, E. W., Zulferiyenni., None. 2013. Coating Effects Of Chitosan And Plastic Wrapping On The Shelf-Life And Qualities Of ‘Mutiaras’ And ‘Crystal’ Guavas. Journal of ISSAAS, 19 (1). pp. 1-7. ISSN 0859-3132.

- Sudjatha, W. dan Wisaniyasa, N.W. 2017. Fisiologi dan Teknologi Pasca Panen (Buah dan Sayuran). Bali : Udayana University Press.
- Sukmawaty., M. Azani dan G.M.D. Putra. 2019. Karakteristik Buah Manggis, Alpukat, Dan Jambu Biji Pada Penyimpanan Suhu Rendah. Jurnal Teknik Pertanian Lampung. 8(4):280-292.
- Surtinah. 2007. Kajian Tentang Hubungan Pertumbuhan Vegetatif Dengan Produksi Tanaman Tomat (*Lycopersicum esculentum* Mill) PS. Agronomi, Staf Pengajar Fakultas Pertanian Universitas Lancang Kuning , Vol. 4(1).
- Syukur. M., H. E. Saputra., R. Hermanto. 2015. Bertanam Tomat Di Musim Hujan. Penebar Swadaya. Jakarta Timur.
- Tarigan, N. Y. S., I. M. S. Utama dan P. K. D. Kencana. 2016. Mempertahankan Mutu Buah Tomat Segar Dengan Pelapisan Minyak Nabati. Jurnal BETA. Vol 4(1) : 1-9.
- Trisnawati, E., D. Andesti dan A. Saleh. 2013. Pembuatan Kitosan Dari Limbah Cangkang Kepiting Sebagai Bahan Pengawet Buah Duku Dengan Variasi Lama Pengawetan. Jurnal Teknik Kimia. Vol 19(2):17–26.
- Vargas, M., Pastor, C., Chiralt, A., McClements, D.J. and González-Martínez, C. 2008. Recent Advances In Edible Coatings For Fresh And Minimally Processed Fruits. Critical Reviews in Food Science and Nutrition 48(6): 496-511.
- Vieira. J. M, Flores-Lopez M. L, Jasso de Rodriguez D, Soussa M. C, Vicente A. A dan Martins J. T. 2016. Effect of Chitosan Aloe Vera Coating On Postharvest Quality Of Blueberry (*Vaccinium corymbosum*) Fruit. Postharvest Biology and Technology 116. p. 88–97.
- Wahab, SMA., Rashid, IAS. 2012. Safe Postharvest Treatment For Controlling Penicillium Molds And Its Impact Maintaining Navel Orange Fruits Quality. American-Eurasian. Journal Agriculture and Environmental Science 12(7): 973-982.
- Winarti, Christina., Miskiyah., Widaningrum. 2012. Teknologi Produksi Dan Aplikasi Pengemas *Edible* Antimikroba Berbasis Pati. Jurnal Litbang. Vol. 31 (3): 85-9.
- Wulandari, Dessy., Erlina, Ambarwati. 2022. Laju Respirasi Buah Tomat (*Lycopersicon esculentum* Mill.) yang Dilapisi dengan Kitosan Selama Penyimpanan. Jurnal Vegetalika UGM. Vol. 11 (2): 135-150.